



die besondere Gastronomie im Erwin-Hymer-Museum

Winter Elegance

Weihnachtliche Genussmomente

Aperitif

Sternenfunkel „Caravano“

7,50 €

Feiner Hauch von Lebkuchen | Prosecco

Starry Sparkle “Caravano”

Fine touch of gingerbread | Prosecco

Sternenfunkel „Caravano“ alkoholfrei

6,90 €

Feiner Hauch von Lebkuchen | Prosecco alkoholfrei

Starry Sparkle “Caravano” non - alcoholic

Fine touch of gingerbread | Non – alcoholic Presecco

Vorspeise

Marinierter Algensalat

Mango | schwarzer Sesam | Weißbrot



7,90 €

Marinated seaweed salad

Mango | black sesame seeds | white bread





die besondere Gastronomie im Erwin-Hymer-Museum

Winter Elegance

Weihnachtliche Genussmomente

Hauptgerichte

Pappardelle mit feiner Hirschbolognese

21,90 €

Gemüse | Kräuterseitlinge | Parmesan | Feldsalat

Pappardelle with delicate venison Bolognese sauce

Vegetables | King oyster mushrooms |

Parmesan cheese | Lamb's lettuce



Ofenfrische Barberie Entenkeule

21,90 €

Zwergorangensauce | Kartoffelpüree |

Cranberries | Feldsalat

Oven-fresh Barberie duck leg

Mini orange sauce | Mashed potatoes |

Cranberries | Lamb's lettuce

Konfierter Winter Kabeljau

22,90 €

Safransauce | Kartoffelpüree | Gemüse

Confit winter cod

Saffron sauce | Mashed potatoes | Vegetables

Geschmortes Wildschweinragout

20,80 €

Preiselbeeren | Knöpfle (Spätzle) | Rotkohl

Braised wild boar ragout

Cranberries | Knöpfle (Spätzle) | Red cabbage



die besondere Gastronomie im Erwin-Hymer-Museum

Winter Elegance

Weihnachtliche Genussmomente

Festliche Blattsalatvariationen

18,90 €

Feigen – Kartoffeldressing | Kräuterseitlinge |
geräuchertes Forellenfilet

Festive leaf salad variations

Figs – potato dressing | king oyster mushrooms |
smoked trout fillet

Drei Nüsse für ein Entrecôte

31,90 €

200g Allgäuer deutsche Färse | Haselnussbutter |
Mandelkartoffeln | Ofengemüse mit Walnüssen

Three nuts for an entrecôte

200g Allgäu German heifer | Hazelnut butter | Almond potatoes |
Oven-roasted vegetables with walnuts



Vegetarische Träume

Winter - Gemüselasagne

Mozzarella | Kirschtomatensauce | Blattsalat



17,90 €

Winter vegetables lasagne

Mozzarella | Cherry tomato sauce | Leaf salad



die besondere Gastronomie im Erwin-Hymer-Museum

Winter Elegance

Weihnachtliche Genussmomente

Hausgemachtes Kartoffelpüree

Safransauce | bunte Wintergemüse | Kräuterseitlinge



17,90 €

Homemade mashed potatoes

Saffron sauce | colourful winter vegetables |
king oyster mushrooms

Dessert

Gebackenes Maronen–Brownie Soufflé

mit Bratapfeleiscreme

8,90 €

Baked chestnut brownie soufflé

with baked apple ice cream

Weißwein Zimtbirne

Gebrannte Mandeln | Salted Caramel Eiscreme

7,90 €

White wine cinnamon pear

Roasted almonds | Salted caramel ice cream





die besondere Gastronomie im Erwin-Hymer-Museum

Winter Elegance

Weihnachtliche Genussmomente

Kleine Süße Köstlichkeiten

Hausgemachtes orientalisches Sorbet 3,80 €

Eine Kugel | orientalischer Rosensirup

Homemade oriental sorbet

One scoop | Oriental rose syrup

Spekulatius Eiscreme 3,40 €

Eine Kugel | Passionsfruchttopping

Speculoos ice cream

One scoop | Passion fruit topping

Salted Karamelleis 3,30 €

Eine Kugel | Mandarinen

Salted Caramel ice cream

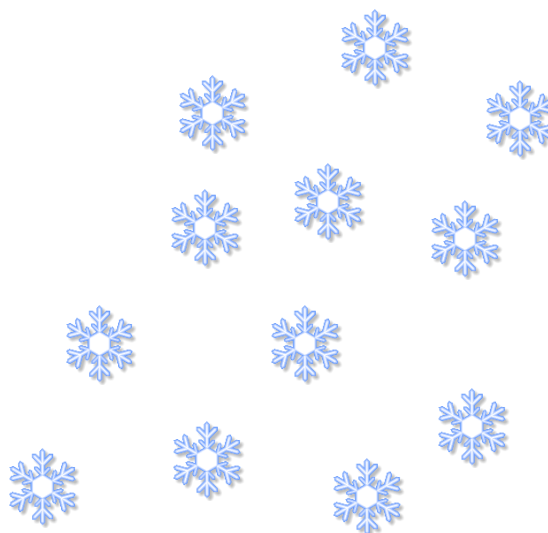
One scoop | Mandarin

Affogato al caffè 4,20 €

Caffè mit feinem Vanilleeis

Affogato al caffè

Coffee with fine vanilla ice cream



Das Caravano-Team wünscht einen guten Appetit.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über eventuelle Allergene.